



PAU-007-001306

Seat No. _____

Second Year B. Sc. (Home Science)

(Sem. III) (CBCS) Examination

October / November - 2018

Food Microbiology : Paper - 6

(Old Course) (Elective)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001306

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : બધા પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.

- ૧ વાયરસ અંગે વિસ્તૃત નોંધ લખો. ૧૦
અથવા
- ૧ 'વિવિધ સુક્ષ્મજીવાણુની વૃદ્ધિ માટે ખાદ્યપદાર્થ એક આદર્શ માધ્યમ' પર નોંધ લખો. ૧૦
- ૨ વિવિધ પ્રકારનાં સંવર્ધન માધ્યમ પર નોંધ લખો. ૧૦
અથવા
- ૨ સુક્ષ્મજીવાણુનાં અલગીકરણ (આઈસોલેશન)ની પદ્ધતિઓ વર્ણવો. ૧૦
- ૩ નિર્જંતુકરણની રસાયણિક પદ્ધતિઓ વર્ણવો. ૧૦
અથવા
- ૩ ગરમી દ્વારા નિર્જંતુકરણની પદ્ધતિઓ વર્ણવો. ૧૦
- ૪ સુક્ષ્મજીવાણુ દ્વારા અનાજ અને શાકભાજીનાં બગાડ પર નોંધ લખો. ૧૦
અથવા
- ૪ સુક્ષ્મજીવાણુ દ્વારા દૂધ અને દૂધની બનાવટોનો બગાડ સમજાવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
(૧) બેક્ટેરીયાનાં વિવિધ આકાર અને ગોઠવણ
(૨) ફૂગની બાહ્યાકાર વિદ્યા
(૩) ખાદ્યપદાર્થમાં સુક્ષ્મજીવાણુની વૃદ્ધિને અસરકર્તા આંતરિક પરિબળો
(૪) ખાદ્યપદાર્થમાં વપરાતા પરીરક્ષકો.

ENGLISH VERSION

Instruction : All questions are compulsory.

- | | | |
|-----------|---|----|
| 1 | Write a detailed note on viruses. | 10 |
| OR | | |
| 1 | Write a note on, "food as medium for growth of microorganisms". | 10 |
| 2 | Write a note on different types of cultivation media. | 10 |
| OR | | |
| 2 | Describe methods of isolation of microorganisms. | 10 |
| 3 | Describe methods of sterilization using chemicals. | 10 |
| OR | | |
| 3 | Describe sterilization using heat. | 10 |
| 4 | Write a note on spoilage of cereals and vegetables by microorganisms. | 10 |
| OR | | |
| 4 | Explain spoilage of milk and milk products by microorganisms. | 10 |
| 5 | Write short notes on : (any two) | 10 |
| | (1) Different shapes and arrangements of bacteria | |
| | (2) Morphology of fungi | |
| | (3) Intrinsic factors of food affecting growth of microorganisms. | |
| | (4) Preservatives used in foods. | |